

## *Правила кафе «17й Квартал»*

Мы рады приветствовать Вас в нашем уютном кафе и просим Вас ознакомиться с правилами обслуживания гостей в нашем заведении:

1. У нас в кафе отсутствует строгий дресс-код, но посетителям в грязной, неопрятной одежде может быть отказано в обслуживании, так как это может быть неприятно другим гостям.
2. Гостям, пришедшим в кафе в алкогольном опьянении, в обслуживании будет отказано.
3. Просим Вас бережно и внимательно относиться к посуде и мебели кафе. Если Вы случайно повредили и разбили что-либо из имущества кафе, то Вы обязаны оплатить причиненный ущерб в соответствии с прайс-листом на отдельной странице данного меню.
4. У нас НЕкурящее кафе. Убедительно просим Вас не курить в туалетах, а также не обращаться с просьбой разрешить курить в банкетной комнате или любом другом месте кафе. Проявите уважение к другим посетителям кафе.
5. Просим вас следить за Вашими вещами самостоятельно. Администрация кафе не несет ответственности за вещи, оставленные без присмотра.
6. В случае возникновения конфликтных ситуаций между участниками банкетов, конфликтующие лица обязаны незамедлительно покинуть наше заведение.
7. Обращаем Ваше внимание на то, что в кафе ведется круглосуточное видеонаблюдение.
8. Администрация кафе оставляет за собой право отказать любому посетителю в обслуживании без объяснения причин.

*Спасибо Вам за понимание  
и приятного вечера.*

## ЗАКУСКИ

<b>Ассорти из свежих овощей</b> (Нарезка из свежих томатов, болгарского перца, огурчиков и зелени)	600г/9г 325г/8г	329-00 189-00
<b>Ассорти из фруктов</b> (Нарезка из свежих фруктов: винограда, яблок, груш, апельсинов)	980г 490г	349-00 199-00
<b>Ассорти мясное</b> (Нарезка из карбоната, говяжьего языка и варено-копченой колбасы)	390г/21г 195г/21г	459-00 249-00
<b>Семга слабосоленая</b> (Нарезка из филе семги, украшенная зеленью)	200г/55г 100г/40г	499-00 259-00
<b>Селёдочка под водочку</b> (кусочки филе сельди, маринованный лук, зелень)	300г/52г	349-00
<b>Язык отварной с хреном</b> (Нарезка из отварного говяжьего языка с хреном)	200г/40г	359-00
<b>Закуска под водочку</b> (Ассорти из маринованных шампиньонов, корнизонов, оливок и маслин, украшенное зеленью)	488г 251г	419-00 229-00
<b>Рулетики куриные</b> (куриное филе с сыром и зеленью)	280г	299-00
<b>Рулетики из ветчины с "еврейским" салатом</b>	2шт/110г	69-00
<b>Сырная тарелка</b> (Нарезка из трех видов сыра: «Пошехонский», «Моцарелла», «Пармезан», украшена орехами и виноградом)	340г 160г	329-00 199-00
<b>Грибы маринованные</b>	150г	179-00
<b>Корнизоны маринованные</b>	150г/2г	159-00
<b>Лимонная тарелка</b> (лимон, сахар)	150г/20г	99-00

### Закуски с предварительным заказом

<b>Фаршированные грибы</b> (грибы, запеченные с карбонатом, сыром и зеленью)	300г/12г	299-00
<b>Красная рыба, фаршированная орехами и черносливом</b>	1450г/300г	1499-00

### Бутерброды

<b>Бутерброд с красной икрой</b> (батон, сл.масло, икра красная)	60г	109-00
<b>Бутерброд с семгой</b> (батон, сл.масло, семга с/сол)	71г	89-00
<b>Бутерброд с ветчиной</b> (батон, ветчина)	78г	69-00
<b>Бутерброд с колбасой</b> (батон, колбаса в/к)	77г	69-00
<b>Бутерброд с карбонатом</b> (батон, карбонат копч., св.помидор, зелень)	75г	69-00

Время приготовления - 10...15 мин.

## САЛАТЫ

<p><b>Салат из морепродуктов «Атланта»</b> Салат из мелконарезанных отварных кальмаров и яблока, мякоти огурца, заправленный соусом из оливкового майонеза с лимоном, украшенный креветками, мидиями и зеленью.</p>	190г	259-00
<p><b>Салат с креветками «Город ангелов»</b> Салат из нарезанных св.огурцов, болг.перца, яблока, кур.яйца, с добавлением конс.кукурузы, заправленный оливковым майонезом, украшенный отварными креветками и зеленью.</p>	185г	239-00
<p><b>Салат «Мимоза» с сёмгой с/с</b> Салат из мелконарезанных и уложенных слоями семги с/сол, кур.яйца, отварной моркови, заправленный оливковым майонезом, посыпанный сыром и украшенный зеленью, оливками и маслинами.</p>	190г	259-00
<p><b>Салат из сёмги с/с с апельсином</b> Салат из нарезанных семги с/сол, апельсина, кур.яйца, тертого сыра, уложенных на кольца из апельсина, заправленный оливковым майонезом, украшенный зеленью и оливками.</p>	240г	259-00
<p><b>Салат «Итальянский»</b> Салат из нарезанных брусочками отварной говядины, корнизонов, болг. перца и св.томата, заправленный оливковым майонезом, сверху посыпанный тертым сыром «Пармезан», украшенный зеленью, оливками и маслинами.</p>	170г	239-00
<p><b>Салат «Французский»</b> Салат из нарезанных соломкой говяжьего языка, карбоната, болгарского перца, корнизонов и св.томата, заправленный французским соусом, украшенный зеленью, оливками и маслинами.</p>	190г	239-00
<p><b>Салат «Баварский»</b> Микс из нарезанных мелкими кубиками обжаренной отварной говядины и лука, ломтиков грибов, чернослива и яблока, заправленный оливковым майонезом, украшенный св.томатами и бальзамическим соусом.</p>	190г	239-00
<p><b>Салат «Цезарь» классический</b> Микс из листа салата, обжаренных гренок и классического соуса «Цезарь». Куриное филе, обжаренное на гриле, сыр «Пармезан» и дольки свежего помидора.</p>	220г	239-00
<p><b>Салат «Фирменный» по рецепту кафе «17й Квартал»</b> Салат из нарезанных кубиками отварного куриного филе, ветчины, св.огурца, апельсина, яблока, перемешанных с мелконарезанным листом салата, заправленный соусом из майонеза со сметаной, сверху посыпанный сыром «Пармезан», украшенный гренками из белого хлеба.</p>	220г	239-00
<p><b>Салат «Посольский»</b> Салат из уложенных слоями куриного филе, маринованного лука, кур. яйца, тертого сыра «Пармезан», отварной моркови, заправленный оливковым майонезом, и украшенный маслинами.</p>	220г	239-00
<p><b>Салат «Греческий»</b> Классический салат из нарезанных крупными кубиками св.томата, болгарского перца, св.огурца, сыра «Фета», заправленный соусом из оливкового масла с соком лимона, сверху посыпанный базиликом, украшенный зеленью и маслинами.</p>	200г	219-00
<p><b>Салат «Столичный»</b> Салат из нарезанных кубиками отварной говядины, моркови, картофеля, св.огурца, корнизонов, а также тертого кур.яйца, заправленный оливковым майонезом.</p>	185г	219-00
<p><b>Салат из курицы с грибами «Каприз»</b> Салат из нарезанных кубиками отварных шампиньонов, куриного филе, св.помидора с добавлением пассированного лука; заправлен оливковым майонезом, украшен зеленью.</p>	175г	219-00
<p><b>Салат из говядины с черносливом «Континент»</b> Салат из нарезанных соломкой отварной говядины, картофеля, чернослива, маринованных корнизонов, тертого кур.яйца, заправленный оливковым майонезом, украшенный зеленью.</p>	190г	219-00

**Время приготовления - 10...15 мин.**

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

<i>Солянка сборная мясная</i>	280/20г	99-00
<i>Уха из семги</i>	300г	99-00
<i>Суп-пюре из шампиньонов</i>	300г	99-00
<i>Суп Харчо с говядиной</i>	280г	99-00
<i>Борщ с говядиной и сметаной</i>	280/20г	89-00
<i>Лепша куриная с грибами</i>	280г	89-00
<i>Хлеб</i>	35г	5-00

Время приготовления - 15...20 мин.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<i>Паста Тальятелли с ветчиной</i>	250/57г	259-00
<i>Паста Тальятелли с семгой с/с</i>	210/37г	259-00
<i>Жюльен грибной / грибной с курицей</i>	150г	139-00
<i>Яичница с ветчиной / с карбонатом / с помидором</i>	115г	89-00
<i>Омлет с ветчиной / с сыром / с грибами</i>	120г	89-00
<i>Горячий «Шанхай»</i> <small>(микс из обжаренных на раст.масле цв.капусты, брюссельской капусты, спаржи, моркови, болгар.перца, оливок, грецкого ореха и фундука с добавлением соевого соуса, подается в горячем виде)</small>	220г	199-00

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

### Блюда из свинины

<b>Свинина по-купечески</b> (отбивная из свинины, запеченная под сыром с томатами)	140г	229-00
<b>Шашлык из свинины с овощами</b> (Шашлык из кусочков свинины, приготовленный с миксом из овощей, запеченных на гриле. Подается с пикантным соусом.)	120/100/30г	279-00
<b>Шашлык из свинины</b> (Шашлык из кусочков свинины, приготовленный с миксом из овощей, запеченных на гриле. Подается с пикантным соусом.)	120/30г	229-00
<b>Свинина кордон-блю</b> (свинина, обжаренная в панировке с начинкой из копченого карбоната с сыром под соусом «Тар-тар»)	150/30г	239-00
<b>Стейк свиной "Экзотика"</b> (отбивная из свинины, запеченная с ветчиной, сыром и конс.ананасом)	150г	239-00
<b>Баранчик с мясом</b> (кусочки свинины подаются с запеченым под сыром картофелем, грибами и томатами)	180г	239-00
<b>Свинина с овощами «Наполеон»</b> (кусочки поджаренной свинины подаются с приготовленными в красном соусе с овощами)	180г	239-00
<b>Свиная корейка, зажаренная на гриле</b>	150/30г	249-00

### Блюда из говядины

<b>Шеятина под орехово-чесночным соусом</b>	125г	239-00
<b>Говядина под соусом из овощей</b> (отварная поджаренная говядина, подается с тушеными шампиньонами и болгарским перцем)	80/100г	239-00
<b>Говядина по-боярски</b> (отварная поджаренная говядина под шапкой из шампиньонов, карбоната копч., корнишонов в сметане)	80/70/40г	239-00
<b>Жаркое по-домашнему</b> <b>Время приготовления - 30 мин.</b>	255г	239-00

### Блюда из курицы

<b>Кармашек из курицы</b> (куриное филе, фаршированное овощами, сыром и зеленью)	180г	219-00
<b>Куриные ломтики с грибами и ананасом</b>	170г	219-00
<b>Куриное филе, запеченное с овощами</b> (куриное филе, помидор, сыр)	140г	199-00
<b>Котлета по-киевски</b> (куриное филе, масло слив., зелень)	170г	199-00
<b>Шашлычок из курицы</b> (куриное филе, шампиньоны, лук, перец болгар., помидор, кетчуп)	160/30г	199-00

### Блюда из рыбы

<b>Шашлык из семги</b> ( кусочки филе семги с болгарским перцем и лимоном на шпажке)	140г	249-00
<b>Семга в креветочном соусе</b> (стейк из семги в креветочном соусе)	170г	339-00
<b>Стейк из семги</b> (филе семги без кости)	100/20г	299-00
<b>Семга по-монастырски</b> (кусочки семги с кусочками картофеля, запеченные под сыром и майонезом)	180/20г	299-00
<b>Красная рыба запеченная</b> (филе красной рыбы, сыр, св.томат, пассир.лук)	135/10	239-00
<b>Баранчик с рыбой</b> (подается с запеченым картофелем и томатом)	180г	259-00

Время приготовления - 20...30 мин.

## ГАРНИРЫ

<b>Грибы жареные с луком и картофелем</b> (Обжаренный на растительном масле картофель с луком и шампиньонами)	173г	129-00
<b>Картофель дольками</b>	100г	100-00
<b>Картофель-фри</b>	100г	100-00
<b>Рис с овощами</b> (рис пропаренный, болгарский перец, кукуруза)	150г	79-00
<b>Рис с грибами</b> (рис пропаренный с обжаренными грибами)	150г	79-00

Время приготовления - 15...20 мин.

## ПИЦЦЫ

<b>Пицца "Балканская"</b> (соус, сыр, говядина, колбаса в/к, корнишоны, помидоры, оливки, зелень)	630г	369-00
<b>Пицца "По-милански"</b> (говядина отварная, грибы, лук жареный, свежий помидор, сыр, зелень)	730г	369-00
<b>Пицца "Неаполитанская"</b> (ветчина, грибы, перец болгарский, сыр, зелень)	650г	369-00
<b>Пицца "Сан-Ремо"</b> (куриное филе, перец болгарский, свежий помидор, зелень, сыр)	630г	339-00
<b>Пицца "Грибная"</b> (шампиньоны, лук жареный, свежий помидор, зелень, сыр)	680г	339-00

Время приготовления - 20...25 мин.

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

<b>Фисташки соленые</b>	50г	100-00
<b>Арахис соленый</b>	50г	70-00
<b>Семга слабосоленая</b> (Нарезка из филе семги, украшенная зеленью)	100г	259-00
<b>Сыр по-венски</b>	150г	139-00
<b>Колбасные чипсы с пикантным соусом</b>	80г	139-00
<b>Селёдочка под водочку</b>	150г	179-00

Время приготовления - 15 мин.

## СОУСЫ

<b>Соус Пикантный, 50г / Соус Шар-Шар, 50г</b>	50г	49-00
--	-----	-------



## ДЕСЕРТЫ

<i>Блинчики с семгой и мягким сыром</i>	290г (3шт)	279-00
<i>Блинчики с мороженым и конс. фруктами</i>	330г (3шт)	159-00
<i>Блинчики с джемом и сыром Маскарпоне</i>	256г (3шт)	159-00
<i>Штрудель яблочно-грушевый / вишневый с мороженым</i>	120/50г	149-00
<i>Штрудель творожный со сметаной</i>	120/20г	149-00
<i>Коктейль</i> (молочный / банановый / клубничный / шоколадный)	0,33л	89-00
<i>Мороженое</i> (с шоколадом / с фруктами / с карамельным сиропом и орехами)	130г	149-00
<i>Фруктовый салат</i> (кубики фруктов в сливочном йогурте)	245г	89-00
<i>Десерт княжеский / европейский / фисташковый</i>	1шт	119-00
<i>Шоколад бельгийский ручной работы</i>	100г	250-00
<i>Шоколад в ассортименте</i>	100г	149-00
<i>Конфеты Мерси</i>	150г	400-00
<i>Конфеты Рафаэлло</i>	150г	300-00
<i>Конфеты Пралине бельгийские</i>	150г	200-00

## Чайная карта

### Черный чай

Чайник 500мл

<p><b>Чай Мишки Гамми</b> Черный чай с васильком, лепестками роз и подсолнечника, кусочками ананаса, папайи, вишни, малины, с ягодами красной смородины</p>	100-00
<p><b>Чай Зимняя вишня</b> Смесь из отборных сортов китайского крупнолистого чая с ягодами вишни и вкусом вишни в шоколаде с нежным сливочным ароматом.</p>	100-00
<p><b>Чай Ночь Клеопатры</b> Смесь черного и зеленого чая с кусочками папайи, ананаса, винограда, с лепестками экзотических растений, со вкусом маракуйи и земляники.</p>	100-00
<p><b>Чай Императора</b> Смесь лучших сортов цейлонского крупнолистого и индийского чая с кусочками цедры апельсина, манго, лепестками сафлора и гибискуса, яблока и шиповника с ароматом шеримойи и абрикоса.</p>	100-00
<p><b>Чай Брызги шампанского</b> Смесь лучших сортов цейлонского крупнолистого и индийского чая с ягодами малины и клубники, листьями черной смородины и ежевики в нежном аромате шампанского и ванильного мороженого.</p>	100-00

### Смесь черного и зеленого чай

<p><b>Чай Волшебная луна</b> Смесь черного и зеленого чая с кусочками папайи и лепестками подсолнуха, дополненная ароматом земляники, черной смородины, абрикоса и дыни.</p>	100-00
--	--------

### Зеленый чай

Чайник 500мл

<p><b>Чай Траежный сбор</b> Зеленый китайский чай ганпаудер с добавлением ягод брусники, черноплодной рябины, цельных ягод ежевики, лепестков календулы, василька и брусничного листа. Богат всеми необходимыми для человека витаминами и минералами.</p>	100-00
<p><b>Чай Зеленая улитка</b> Этот зеленый чай собирают в начале апреля в провинции Jiangsu в Китае. При заваривании получается оранжево-зеленый настой с насыщенным терпким вкусом.</p>	100-00
<p><b>Чай Жасминовая спираль</b> Ароматизированный зеленый чай с цветами жасмина. Чай отличается насыщенным, ровным ароматом цветов жасмина.</p>	100-00
<p><b>Чай Женьшеневый Улун</b> Полуферментированный китайский чай в виде комочков из чайных листьев, дополнительно обработанный вытяжкой корня женьшеня.</p>	150-00
<p><b>Чай Огненная Лилия</b> Связанный элитный зеленый чай, выращенный на плантациях в китайской провинции Хуннань. Серебристые типсы, связанные в форме шара привлекают внимание пестротой оранжевой лилии, цветок которой вплетен между чайными типсами. При заваривании из чайных листочков распускается чудный цветок оранжевой лилии.</p>	150-00



## Кофейная карта

<b>Гранд Капучино</b> Капучино, приготовленный с большим количеством воды и молока	<i>300мл</i>	<i>125-00</i>
<b>Капучино</b> Кофе с взбитым в горячую пену молоком и пышной шелковистой молочно-кофейной пеной. Обычная порция – 150-200мл. Рекомендуемая температура при подаче 60-70 градусов. Часто кофе капучино посыпают корицей или какао.	<i>200мл</i>	<i>95-00</i>
<b>Доппио</b> эспрессо в двойной порции. 60мл.	<i>60мл</i>	<i>85-00</i>
<b>Эспрессо</b> Крепкий черный кофе. Основу его вкуса составляют приятный баланс кислинки и горчинки и ощущение свежести и законченности вкуса. Стандартная порция кофе эспрессо – 35мл. Идеальный эспрессо имеет однородную, ровную, плотную золотисто-ореховую пенку (крема). Подают эспрессо в течение первых полутора минут после приготовления, пьют быстро, несколькими глотками. Также можно перед употреблением перемешать пенку с остальным кофе, так как вкус сконцентрирован именно в ней.	<i>35мл</i>	<i>45-00</i>
<b>Американо</b> кофе, менее крепкий чем эспрессо и лунго, за счет большего количества воды в чашке (110мл) при том же количестве молотого кофе.	<i>110мл</i>	<i>45-00</i>

## НАПИТКИ

Напиток Pepsi	0,6л	80-00
	1,75л	150-00
Вода в ассортименте	0,6л	60-00
	1,5л	100-00
Тоник Evervess	0,5л	100-00
Тоник Schweppes	1,5л	150-00
Соқ J7 в ассортименте 0,2л стакан	0,2л	45-00
Соқ J7 в ассортименте 1 литр	1л	195-00
Чай в пакетиках в ассортименте	0,2л	35-00
Чай с лимоном	0,2л	40-00

## ПИВО

Пиво б/алк CLAUSTHALER фильтр., пастеризованное	0,33л	200-00
Пиво б/алк BECK'S Blue пастеризованное	0,33л	200-00
Пиво б/алк HUEGAARDEN нефилтр., пастеризованное	0,33л	140-00
Пиво б/алк BAD пастеризованное	0,5л	140-00
Пиво б/алк BAVARIA	0,5л	100-00
Пиво б/алк CLAUSTHALER фильтр., пастеризованное	0,5л	250-00
Пиво б/алк PAULANER нефилтр., пастеризованное	0,5л	250-00
Пиво б/алк STELLA ARTOIS пастеризованное	0,5л	140-00
Пиво б/алк TUBORG пастеризованное	0,48л	100-00
Пиво б/алк БЯЛПИКА "0"	0,47л	100-00

Пиво БЯЛПИКА "7"	0,47л	100-00
Пиво БЯЛПИКА Кулер	0,47л	100-00
Пиво TUBORG GREEN	0,48л	100-00
Пиво HOLSTEN PREMIUM	0,47л	100-00
Пиво Жатецкий гусь	0,48л	100-00
Пиво Жатецкий гусь темное	0,48л	100-00

## Прейскурант цен на посуду и инвентарь

Блюдце кофейное	шт	100,00
Блюдце чайное	шт	100,00
Бокал под вино	шт	60,00
Бокал под коньяк	шт	80,00
Бокал под пиво	шт	60,00
Вилка столовая	шт	100,00
Горшок	шт	100,00
Графин	шт	100,00
Кокотница	шт	70,00
Креманка стеклянная	шт	100,00
Крышка для горшка	шт	60,00
Ложка десертная	шт	50,00
Ложка столовая	шт	80,00
Набор для специй	шт	200,00
Нож столовый	шт	100,00
Подставка для салфеток	шт	200,00
Подтарельник	шт	100,00
Салатник	шт	100,00
Соусница	шт	50,00
Стакан под сок	шт	60,00
Стопка под водку	шт	30,00
Тарелка Trianon	шт	100,00
Тарелка для супа	шт	100,00
Тарелка под второе	шт	100,00
Тарелка салатная	шт	100,00
Фужер под шампанское	шт	60,00
Чашка кофейная	шт	60,00
Чашка чайная	шт	80,00
Скатерть	шт	1000,00

## Пищевая ценность и калорийность блюд

Наименование блюда	Калорийность, ккал	Содержание		
		Белков	Жиров	углеводов
Салат "Атланта"	237	237	30	19
Салат "Баварский"	345	345	17	35
Салат "Город ангелов"	273	273	15	28
Салат "Греческий"	237	237	6	29
Салат "Итальянский"	308	308	24	31
Салат "Каприз"	374	374	17	43
Салат "Континент"	424	424	25	39
Салат "Мимоза" с семгой с/с	376	376	28	85
Салат "Посольский"	442	442	38	43
Салат "Столичный"	302	302	17	30
Салат "Тайский"	202	202	13	22
Салат "Французский"	235	235	16	24
Салат "Цезарь" с куриной грудкой	378	378	27	31
Салат из семги с/с с апельсином	421	421	31	109
Хлеб	58	58	3	1
Горячий Шанхай	366	366	11	42
Жюльен грибной	307	307	5	52
Жюльен грибной с курицей	341	341	15	52
Омлет с ветчиной	412	412	21	81
Омлет с грибами	324	324	14	39
Омлет с сыром	392	392	20	110
Сыр по-венски	483	483	41	271
Цветная капуста запеченная	280	280	9	28
Яичница с ветчиной	362	362	28	39
Яичница с карбонатом	324	324	29	33
Яичница с помидором	294	294	24	30
Борщ	196	196	11	17
Лапша куриная с грибами	106	106	11	4
Окрошка мясная	99	99	6	8
Солянка сборная мясная	258	258	13	28
Суп "Харчо"	230	230	11	19
Суп-пюре из шампиньонов	255	255	3	32
Уха из семги	98	98	12	3
Говядина по-боярски	423	423	26	48
Говядина под гриб.соусом на крутоне	367	367	23	35
Говядина под соусом	321	321	24	33
Жаркое по-домашнему	349	349	26	76
Кармашек из курицы	449	449	49	83
Конверт из свинины с ветч. и гриб.	414	414	30	88
Котлета по-киевски	454	454	37	38
Красная рыба запеченная	348	348	30	99
Куриная котлета Солнышко	528	528	34	67
Куриное филе запеченное с овощами	337	337	34	100
Куриные ломтики с гриб. и ананасом	442	442	25	49
Ломтики куриного филе в панировке	260	260	24	20
Паста Тальятелли с ветчиной	643	643	24	64
Паста Тальятелли с семгой с/с	461	461	25	40
Пицца "Балканская"	1405	1405	78	247
Пицца "Грибная"	1138	1138	70	210
Пицца "Неаполитанская"	1234	1234	77	225

Наименование блюда	Калорийность, ккал	Содержание		
		Белков	Жиров	углеводов
Пицца "По-милански"	1281	1281	88	222
Пицца "Сан-Ремо"	1577	1577	88	270
Рулет из свинины с грибами	377	377	33	124
Свинина кордон-блю	454	454	40	105
Свинина по-купечески	324	324	26	99
Свинина с овощами	260	260	26	18
Семга в креветочном соусе	543	543	39	58
Семга по-монастырски	458	458	34	110
Стейк из семги	262	262	25	26
Стейк свиной "Экзотика"	411	411	30	85
Шашлычок из курицы	305	305	34	22
Шницель "Венский"	358	358	29	29
Грибы жареные с луком и карт.	394	394	4	46
Картофель дольками	229	229	5	18
Картофель отварной с маслом и зел.	132	132	3	8
Картофель-фри	229	229	5	18
Рис с грибами	205	205	3	17
Рис с овощами	225	225	3	17
Соус Пикантный, 50г	123	123	1	15
Соус Тар-Тар, 50г	201	201	1	28
Блинчики де-Валей	301	301	7	19
Блинчики с маслом и сахаром	223	223	4	18
Блинчики с семгой сл/соленой	222	222	14	20
Десерт "Лакомка"	621	621	12	57
Десерт "Сказочный Барни"	411	411	7	15
Коктейль банановый	336	336	6	18
Коктейль клубничный	285	285	4	17
Коктейль молочный	318	318	9	27
Коктейль шоколадный	322	322	8	23
Мороженое с орехом	349	349	9	37
Мороженое с шоколадом и ваф.труб	283	283	5	23
Мороженое со свежими фруктами	216	216	4	16
Фруктовый салат	662	662	46	30
Шоколад к кофе и чаю (5гр)	19	19	0	1
Шоколад-99 в ассортименте	378	378	5	28
Кофе капучино	52	52	3	4
Кофе эспрессо	31	31	1	2
Сок J7 0,2л стакан	83	83	1	1
Сок J7 1 литр	413	413	4	4
Чай в ассортименте	19	19	0	1
Чай с лимоном	19	19	0	1
Пиво бан ж/б в ассортим. 0,5л	158	158	0	0
Пиво бут. 0,33л Балтика в ассорт.	104	104	0	0
Пиво бут. 0,50л Балтика в ассорт.	158	158	0	0
Пиво бут. EVE, 0,33л	139	139	0	0
Пиво бут. Корона Экстра, 0,33л	104	104	0	0
Пиво бут. Кроненбург 0,46л	158	158	0	0
Пиво разл. Балтика №7 0,3л	95	95	0	0
Пиво разл. Балтика №7 0,5л	158	158	0	0
Пиво разл. Балтика Невское 0,3л	95	95	0	0
Пиво разл. Балтика Невское 0,5л	158	158	0	0
Пиво разл. Карлсберг 0,3л	95	95	0	0

Наименование блюда	Калорийность, ккал	Содержание		
		Белков	Жиров	углеводов
Пиво разл. Карлсберг 0,5л	158	158	0	0
Арахис соленый	193	193	12	21
Бутерброд с ветчиной	111	111	6	7
Бутерброд с икрой	121	121	5	8
Бутерброд с карбонатом	86	86	6	2
Бутерброд с колбасой в/к	139	139	7	10
Бутерброд с семгой	137	137	7	10
Колбасные чипсы с пикантным соусом	427	427	16	52
Креветки отварные к пиву	23	23	6	0
Крылышки острые к пиву	898	898	87	88
Свинные ребра жареные	982	982	50	109
Свинные уши жареные	321	321	40	27
Фисташки соленые, 50г	155	155	7	18
Ассорти мясное на 2 чел.	391	391	31	42
Ассорти мясное на 4 чел.	756	756	60	81
Ассорти овощное на 2 чел.	39	39	1	4
Ассорти овощное на 4 чел.	77	77	3	8
Грибочки под водочку	235	235	4	23
Закуска под водочку на 2 чел.	72	72	6	5
Закуска под водочку на 4 чел.	137	137	10	10
Корнишоны маринованные	23	23	1	0
Красная рыба фаршированная	2522	2522	242	371
Лимонная тарелка на 4 чел.	73	73	1	0
Рулетки куриные на 4 чел.	463	463	88	125
Селедочка под водочку на 2 чел.	213	213	23	17
Селедочка под водочку на 4 чел.	426	426	46	34
Семга сл/сол тарелка на 2 чел.	150	150	22	7
Семга сл/сол тарелка на 4 чел.	245	245	43	15
Сырная тарелка большая	610	610	51	215
Сырная тарелка мал.	388	388	32	130
Фаршированные грибы на 2 чел.	203	203	14	76
Фаршированные грибы на 4 чел.	406	406	27	152
Филе куриное в панировке	232	232	28	16
Фруктовая тарелка на 2 чел.	165	165	3	1
Фруктовая тарелка на 4 чел.	331	331	5	3
Язык отварной с хреном	279	279	28	28